



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ OMLET

1 orba kaşığı suyu ve ayrıntı alınmış tereyağı
2 adet yumurta
3 orba kaşığı tavlazarı şeklinde doğranmış kaşar peyniri
eyrek ay kaşığı tuz

Yumurta, sarı ve beyazı tamamen karışacak kadar çırpılır, tuzu katılır, tereyağı lızgın tavaya konur. Kemen ardından yumurta, arkasından kaşar peyniri eklenir. Tava sol elle tutulurken sağ elle yumurtalı ve kaşrlı harç karıştırılır. Tava, ileri geri sallanır. Harç koyulaşınca tava arkaya doğru eyilir ve çatalla omlet sapın nünden arkaya doğru sarılır. Piřince servis yapılır.

[ML® Peynirli Omlet için tıklayın](#)